

# HECK-ART

## Vegane Küche und handgemachtes Chemnitzer Tofu

### *Suppe/Vorspeisen/Zwischengerichte*

|  |        |
|--|--------|
| Selleriesuppe mit kandiertem Apfel-Walnuss-Gemüse  | 8,5 €  |
| Caprese Tofu Natur<br>Naturtofu, marinierte Tomaten, Pesto Verde   | 13,5 € |
| Bistro Salat<br>Saisonale Blattsalate, Radieschen, Kerne, Balsamico- oder Kräutervinaigrette                               | 10 €   |
| Wahlweise mit:   |        |
| marinierter Oliventofu   | +9 €   |
| marinierter Kräutertofu  | +8 €   |
| Rote Beete Carpaccio mit fruchtigem Couscous und Nüssen  | 13 €   |
| Veganer Antipasti Teller<br>Naturtofu, marinierte Tomate,<br>Pesto Verde, Oliven Tofu, geräucherter Tofu, Antipasti-Gemüse | 18 €   |

### *Hauptgerichte*

|  |      |
|--|------|
| Gratiniertes Fladenbrot mit mariniertem Tofu<br>Marinierter Kräuter-Tofu, Pesto Verde, Tomaten, Rucola | 18 € |
| Spaghetti al Pesto oder aglio e olio<br>mit geriebenem Räuchertofu                                     | 15 € |
| Kartoffelklöße mit Rotkohl, Marzipanapfel<br>und veganer Bratensoße                                    | 18 € |

### *Dessert*

|  |      |
|--|------|
| Veganes Schokomousse-Küchlein mit Blaubeersorbet | 10 € |
|--|------|

# HECK-ART

Unser *V*eganes Sternstunden Menü

Aperitif:

Geldermann  
Grand Rosé trocken

Kürbissuppe von der Muldentaler Frucht  
Schinken-Tofu-Chip & Walnussöl

\*\*\*\*\*

Kürbis-Apfel Tatar auf Rote-Beete-Carpaccio  
und gerösteten Nüssen

\*\*\*\*\*

Knusprige Tofu-Ecken mit Pilzrisotto,  
Ofenwirsing und Erdnusssoße

\*\*\*\*\*

Kokos-Panna-Cotta mit Schoko-Nuss-Chip  
Beerenjus, selbstgemachtes Sorbet

4 Gänge 54,00 € inklusive Aperitif

4 Gänge 49,00 € ohne Aperitif